

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Nilai gizi telur serupa dengan susu, telur mengandung zat- zat makanan yang penting bagi tubuh yakni sumber protein 13,4% , lemak 10% , vitamin dan mineral yang cukup lengkap , sehingga bisa membantu memperlancar proses- proses metabolisme dalam tubuh. Kandungan proteinnya secara nyata menyumbang gizi yang diperlukan pada fase pertumbuhan. (Tarwodjo, 1998). Tetapi kandungan protein yang tinggi tersebut sering menimbulkan reaksi alergi untuk sebagian orang.

Seseorang yang menderita alergi makanan, tubuhnya akan bereaksi dan menganggap makanan tersebut adalah zat berbahaya. Ini dapat terjadi pada anak kecil yang memakan telur karena sistem kekebalan tubuhnya belum sepenuhnya terbentuk dan tidak dapat mengatasi protein dalam telur (kebanyakan anak yang alergi terhadap telur biasanya alergi karena protein yang terdapat dalam putih telurnya, tetapi kadang beberapa bereaksi terhadap protein yang ada dalam kuning telurnya). Protein yang menyebabkan alergi tersebut adalah albumin. (Anang, 2007).

Kandungan albumin tinggi tersebut dapat diturunkan menggunakan bawang putih. Bawang putih mengandung minyak atsiri yang mudah menguap di udara bebas. Minyak atsiri dari bawang putih diduga

memiliki kemampuan antibakteri dan antiseptik. Sebagai anti oksidan, minyak atsiri dari bawang putih dapat menurunkan radikal bebas yang menyebabkan penurunan kadar albumin plasma. (Syamsih, 2003).

Penambahan ekstrak bawang putih terhadap telur ayam tidak menutup kemungkinan mempengaruhi jumlah bakteri di dalamnya. Salah satu bahan kimia yang terkandung dalam ekstrak bawang putih dan berkhasiat sebagai antibakteri adalah *Allicin*. Berdasarkan penelitian Indri Puspitasari tahun 2008, dalam penelitian yang berjudul “Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*, linn) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Invitro” menunjukkan bahwa ekstrak bawang putih memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus*, yaitu sebagai penghambat bakteri (bakteriostatik). Hal ini dapat dijelaskan dari sisi bakteri dan yang terkandung dalam ekstrak bawang putih.

Pada penelitian Rika Fithri Nurani Buana tahun 2009, yang berjudul “ Daya Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* pada Daging Sapi” menunjukkan bahwa pada konsentrasi 6%, ekstrak bawang putih mampu menghambat pertumbuhan *Escherichia coli*.

Dengan melihat kenyataan tersebut peneliti mencoba melakukan penelitian yang berjudul “ Populasi Bakteri Pada Telur Ayam Leghorn Setelah Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda “

B. PEMBATASAN MASALAH

Agar penelitian terarah dan untuk menghindari meluasnya permasalahan, maka perlu adanya pembatasan masalah, sebagai berikut:

1. Subjek penelitian

Penambahan ekstrak bawang putih dengan konsentrasi yang berbeda

2. Objek penelitian

Telur ayam leghorn

3. Parameter

Populasi bakteri

C. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan :

Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) terhadap populasi bakteri pada telur ayam leghorn ?

D. TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah : untuk mengetahui pengaruh ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap populasi bakteri pada telur ayam leghorn.

E. MANFAAT PENELITIAN

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta pengalaman dalam penelitian , khususnya pada pembuatan telur dengan rasa dan aroma bawang putih (*Allium sativum*).

2. Memberikan informasi tentang populasi bakteri pada telur ayam leghorn setelah pemberian ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) dengan konsentrasi yang berbeda.